

麦芽糖浆生产厂家报价

产品名称	麦芽糖浆生产厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	6.00/kg
规格参数	品牌:麦芽糖浆厂家 型号:麦芽糖浆生产厂家 产地:河北麦芽糖浆厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

麦芽糖浆厂家,麦芽糖浆生产厂家,麦芽糖浆,麦芽糖浆添加量,麦芽糖浆标准

麦芽糖浆(又称为白饴糖),是一种麦芽糖含量高,杂质少,熬温高的新型淀粉糖。

是利用精制淀粉为原料,用酶制剂液化、糖化后,经精制、浓缩而成的一种淀粉糖浆,其成分主要为麦芽二糖(50%)、葡萄糖、麦芽三糖、麦芽四糖及四糖以上等。

一、感官外观:无色透明粘稠状液体或白色晶体,无肉眼可见杂质。 气味:无嗅,甜味温和,无异味。

二、理化指标

名称	DE值	固形物	麦芽糖	pH值	透光率	熬温
麦芽糖浆	35-50%	75	50	4.0-6.0	98	140
超高麦芽糖浆	45-60%	70	96	150	1.5%	
结晶麦芽糖	—	—	90			

注:特殊规格可根据客户需要生产

三、特性和优点

1.纯正低甜味。 舒润纯正、无异味、低甜度,甜度是蔗糖的30-40%,具有非糖甜味料所不能替代的粘性。

- 2.低性。麦芽糖不易为蛀芽菌分解而产生酸,防止的发生。
- 3.吸湿性比蔗糖小,用于糖果中可防止糖果吸湿发烊,利于糖果的保存,并能增加糖果的韧性和强度,使糖果不易碎裂,降低糖果的甜度。
- 4.优良的抗结晶性。可防止果酱、果脯、果冻等食品中蔗糖结晶返砂,延长货架期。
- 5.具有较高的透明度。特别是浇铸糖果自动生产线中具有一般淀粉糖浆不可比拟的优越性。
- 6.具有较高耐热性。即便在高温下长时间加热,麦芽糖亦不会发生分解,特别适用于浇铸糖果及需要高温消毒处理的食品。

